

Pressemitteilung

„Check Food Waste“ für Tiefkühl-Produkte: So gut wie keine Verluste von der Verarbeitung bis zum Kunden

dti und fjol/ZNU legen wichtige Grundlagen für die Erfassung von Lebensmittelverlusten in der Verarbeitung

Berlin, 23. September 2021. – Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) und die fjol GmbH in Kooperation mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten/Herdecke (ZNU) haben eine umfassende wissenschaftliche Methode zur Erfassung von Lebensmittelverlusten in der Lebensmittelindustrie erarbeitet und im April 2021 gemeinsam mit engagierten Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft ein Pilotprojekt zur Erfassung von Lebensmittelverlusten gestartet. Erste Ergebnisse des Pilotprojektes zeigen, dass fertig produzierte tiefgekühlte Lebensmittel so gut wie nie weggeworfen werden.

Am Pilotprojekt haben Mitgliedsunternehmen des **dti** aus verschiedenen Bereichen der Tiefkühlbranche teilgenommen, deren Sortimente unter anderem Pizza, Burger, Kartoffelprodukte sowie Backwaren umfassen. In dem Projekt wurden die Unternehmen angeleitet, ihre Lebensmittelverluste systematisch und einheitlich zu erfassen, um so eine kongruente Datengrundlage zu generieren und weitere Optimierungs- und Einsparpotenziale im Betrieb zu identifizieren. Als methodische Grundlage haben fjol/ZNU in Kooperation mit dem **dti** und Fachexperten aus den Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft ein Tool zur Erfassung und Analyse von Lebensmittelverlusten entwickelt, das unter anderem auf dem international anerkannten Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard (FLW-Standard) basiert.

Keine Verluste bei fertig produzierten Lebensmitteln

Erste positive Ergebnisse des Pilotprojekts zeigen, dass fertig produzierte Lebensmittel auf der Industriestufe so gut wie nie weggeworfen werden. Die Verluste an fertigen Erzeugnissen machen lediglich 0,1 Prozent des Lebensmitteleinsatzes aus. Konkret bedeutet das, dass praktisch alle Lebensmittel der teilnehmenden Unternehmen, die den gesamten Produktionsprozess komplett durchlaufen, in der Tiefkühltruhe des Supermarktes, in der Restaurantküche oder bei den Verbraucher:innen ankommen.

Nicht alle Lebensmittelverluste lassen sich vollständig vermeiden

Der „Check Food Waste“ berücksichtigt sämtliche Rohstoffe oder Erzeugnisse, die zum menschlichen Verzehr vorgesehen sind bzw. sich – nach vernünftigen Ermessen oder gegenwärtigem „Stand der Technik“ – zum menschlichen Verzehr eignen.

Lebensmittelverluste entstehen sobald Lebensmittel diesem ursprünglichen Zweck nicht zugeführt werden. Per Definition gehören so zum Beispiel Schälreste von Kartoffeln, Äpfeln oder Brokkoli zu verzehrfähigen Lebensmitteln, obwohl sie aufgrund von Konsumpräferenzen und mangelnder Nachfrage nicht in jedem Fall weiterverarbeitet werden können. Viele Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette arbeiten im Sinne einer end-to-end-Verwertung der wertvollen Rohstoffe daran, auch diese Nebenströme weiter zu Lebensmitteln zu verarbeiten – entweder durch Kooperationen mit anderen Abnehmern oder durch Produktinnovationen. So werden aus Apfelschalen, die als Nebenprodukt anfallen, Konfitüren produziert oder aus Gemüseschälresten Suppen gekocht. Auch wenn die Unternehmen stets versuchen, möglichst alle eingesetzten Rohstoffe effizient zu verwerten, lassen sich im Laufe der Produktionsverfahren nicht alle Lebensmittelverluste vermeiden.

Mit Blick auf die heutige Produktlandschaft und Konsumgegebenheiten kann nicht aus jeder Kartoffelschale ein Produkt entstehen, das die Verbraucher:innen konsumieren möchten. Nebenprodukte, die aus diesen oder anderen Gründen nicht für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden können, versuchen die Unternehmen im Sinne der Abfallvermeidung stofflich weiter zu verwerten und so wirtschaftlich zu nutzen. Zum Beispiel werden pflanzliche Schälabfälle als Tierfutter verwendet.

Nicht vermeiden lassen sich die Verluste von fertig produzierten Lebensmitteln, wenn diese im Zuge der Qualitäts- und Sicherheitskontrolle zu Abfällen werden. Gesetzlich vorgeschriebene Rückstellproben sind notwendig, um im Sinne der Lebensmittelsicherheit, der Rückverfolgbarkeit und Verantwortung der Hersteller handeln zu können.

Tiefkühlbranche bestätigt ihre Vorreiterrolle

Mit dem Projekt leisten die Projektinitiatoren fjol/ZNU und **dti** gemeinsam mit den Projektteilnehmenden einen wichtigen Beitrag zum gesellschaftlichen Ziel der Verringerung der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Die Teilnehmenden kommen damit ihren Verpflichtungen aus der Grundsatzvereinbarung zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) nach, die das **dti** 2020 stellvertretend für die Tiefkühlbranche unterschrieben hatte. Nur wer misst, kann sich realistische Ziele setzen, kann Prozesse optimieren und Lebensmittelverluste noch weiter reduzieren und zur Lösung einer globalen Ernährungsfrage leisten. Auch in den privaten Haushalten, wo mehr als die Hälfte der verschwendeten Lebensmittel in Deutschland anfallen, sind tiefgekühlte Lebensmittel durch ihre lange Haltbarkeit und gute Portionierbarkeit ein wichtiger Teil der Lösung im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung, denn häufig sind dort Haltbarkeitsprobleme von frischen Lebensmitteln die Ursache¹ für die Vernichtung. In der Außer-Haus-

¹ GRK SE, 2017: Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten in Deutschland, Analyse der Ergebnisse einer repräsentativen Erhebung 2016/17

Verpflegung bieten tiefgekühlte Produkte den Gastronomen ebenfalls viele Vorteile, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, umweltbewusst und wirtschaftlich zu handeln.

Die finalen Ergebnisse der Pilotphase werden zum Ende des Jahres erwartet. Das ZNU bietet das Erfassungstool seit dem 1. September 2021 in seinem Partnernetzwerk für interessierte Unternehmen aus allen Branchen des produzierenden Lebensmittelgewerbes an. Für interessierte Unternehmen stellen **dti** und fjol/ZNU, im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche des BMEL „Deutschland rettet Lebensmittel“, am 5. Oktober 2021 von 10.00 - 11.30 Uhr in einem Online-Seminar das Erfassungstool vor. Die Anmeldung für das Online-Seminar ist auf der Seite des **dti** <https://www.tiefkuehlkost.de/dti-digital-znu-online-seminar-check-food-waste> möglich.

Die Pressemitteilung finden Sie auf unserer Website unter www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.
Dr. Sabine Eichner
Tel.: +49 (0)30 280 93 62-10
Mail: eichner@tiefkuehlkost.de

ZNU – Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung
Dr. Axel Kölle
Tel.: +49 (0)2302 926-545
Mail: axel.koelle@uni-wh.de